

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *Journal Food Science*. 36:435-439.
- Dalimarta, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Bogor.
- Ermawati, D. 2008. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swingle*) Terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fitarosana, E.A. 2102. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Pembentukan Plak Gigi. *Karya Tulis Ilmiah*. Universiad Diponegoro. Semarang. (tidak dipublikasikan)
- Haq, G.I.,A. Permanasari., dan H. Solihin. 2010. Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1 (1) : 44-58.
- Khotimah, K. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler. <http://www.digilib.itb.ac.id>. Diakses 12 April 2016.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 5th ed. Terjemahan Aminuddin P. *Ilmu Daging*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. 7<sup>th</sup> Ed. CRC Press. New York.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Wartazoa*, 22 (2) : 72-78.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler. *Tesis*. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta (tidak dipublikasikan).

- Razak, A., Aziz D., dan Gusti R.,. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolis* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aerus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2 (1) : 5-8.
- Sarwono B. 1994. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Shahidi, F., A. Michel., and N. A. M. Eskin. 2013. Conversion of muscle to meat and edible fish. In : N. A. M. Eskin and F. Shahidi (Editor's). *Biochemistry of Foods*. Academic Press, United States of America.
- Silva, J.A.L., Patarata, and C. Martins. 1999. Influence of ultimate pH on bovine meat tenderness during ageing. *Meat science*. 52 : 453-459
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunarlim, R., Triyantini dan B. Setiadi. 2004. Penggunaan Stimulasi Listrik Pada Kambing Lokal Terhadap Mutu Daging Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Pros. Seminar Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan. Bogor. Hal. 427 – 432.
- Sunarlim, R. Dan S. Usmiati. 2009. Karakteristik Daging Kambing Dengan Perendaman Enzim Papain. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor. Hal. 499-506.
- Theron, M.M. and J.F.R. Leus. 2011. *Organic Acid and Food Preservation*. CRC Press. New York, USA.
- Tomatake, H., T. Koga., M. Yamato., A. Kassu., and F. Ota. 2006 Antibacterial activity of citrus fruit juices against *Vibrio* species. *Jurnal .Nutrition Science Vitaminol*. 52 (2) : 157-160.
- Wastuti, S. 2011. Pengaruh Pemasakan dan Perendaman dalam Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) Terhadap Kualitas Daging Domba. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta (tidak dipublikasikan).
- Wismer-Pedersen, J. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. Ed. J. F. Price dan B.S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal. 177.

Whytes, J.R. and W.R. Ramsay. 1981. Beef Carcass Composition and Meat Quality. Quensland